



3 geniale Flammkuchenrezepte

by Joscha Bastians



Elsässer Flammkuchen, Flammkuchen nach griechischer Art und zum krönenden Abschluss ein süßer Flammkuchen, was gibt's besseres :)

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Elsässer Flammkuchen

- Alle Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Schinken und dünne, kurze Streifen schneiden und auf einer Plancha auslassen und knusprig anbraten. Dazu die Plancha auf dem Grill bei voll aufgedrehten Brennern ordentlich vorheizen
- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in ganz dünne Halbringe schneiden oder eine Reibe dafür nutzen. Die Zwiebeln in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und vermengen. Dadurch weichen die Zellen etwas auf und die Zwiebeln harmonieren besser auf dem Flammkuchen.
- Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl benetzen, den *Fertigteig* darauf ausbreiten und belegen. Dafür bestreicht ihr den Teig gleichmäßig mit der selbst gemachten Sauce und bestreut ihn mit dem Bacon und den Zwiebeln nach belieben. Geht ruhig bis nahe an den Rand.
- Außerdem den Flammkuchen nicht zu lange auf der Pizzaschaufel lassen, sonst zieht die Feuchtigkeit durch und der Flammkuchen bleibt wieder eher kleben.
- Den Flammkuchen auf den Grill, 1-2 mal kurz drehen, damit von allen Seiten die gleichen Röstaromen entstehen, und nach ca. 1-2min ist der Flammkuchen auch schon fertig. Schneiden und genießen :)

2. Flammkuchen griechischer Art

- Den Knoblauch auspressen und dem griechischen Joghurt untermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken
- Die Zwiebel in hauchdünne Streifen schneiden mit einem Messer oder einer Küchenreibe

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Pizzaofen o Pizzacover + Pizzastein
 - Pizzaschieber
 - Messer o. Wiegemesser
 - Plancha o. Gusseisenplatte
- Teig selbst gemacht:*
- Schüssel
 - Schneebesen
 - Nudelholz
 - Küchenreibe

Zutaten:

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
	<i>Elsässer</i>
Belag:	
300g	Schmand
200g	Creme Fraiche
200g	Saure Sahne
Etwas	Salz & Pfeffer
300g	Geräucherter Schinken
1-2	Große Gemüsezwiebel
	<i>Griechischer Art</i>
200g	Griechischer Joghurt
1-2	Knoblauchzehen
Etwas	Salz & Pfeffer
2	Rote Zwiebeln
1 Glas	Schwarze Oliven
200g	Kleine Tomaten
200g	Feta (Kuh o. Schaf)
	<i>Apffelammkuchen</i>
200g	Schmand
200g	Saure Sahne
1	Backapfel z.B. Boskop
Ca.20g	Zucker
etwas	Zimt & Zucker

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](https://www.youtube.com/Meat`n`Great)

- Den Feta fein würfeln, die Tomaten vierteln und die Oliven halbieren oder vierteln
- Den Teig mit dem Joghurt Gemisch bestreichen und nach belieben belegen (Wenn ihr etwas der Zutaten nicht mögt, könnt ihr diese einfach weg lassen)

3. Apfelflammkuchen mit Zucker & Zimt

- Den Schmand mit der sauren Sahne und ca. 20g Zucker vermengen
- Den Apfel in dünne Ringe oder Halbringe schneiden
- Zucker und Zimt vermengen, im Verhältnis 10 zu 1 (Zucker zu Zimt)
- Den Teig mit dem Schmand Gemisch bedecken, die Apfelscheiben darauf verteilen und etwas Zimt & Zucker darüber streuen

4. Backofen, Gasgrill oder Pizzaofen einrichten:

- Backofen:** auf maximale Temperatur vorheizen, mind. 250°C, wenn möglich gerne höher. Den Rost auf die oberste Ebene legen und darauf den dicksten Pizzastein platzieren (am besten mind. 3cm dick). Den Backofen ruhig 30min vorheizen, damit der Pizzastein auch auf seine Temperatur kommt.
- Gasgrill:** Den Pizzastein (bestenfalls 3cm dick) in die Mitte des Gasgrills legen und darüber das Pizzacover platzieren, damit mehr Oberhitze garantiert wird und der Flammkuchen auch von oben perfekt gegart ist, ohne, dass der Teig unten verbrennt. Außerdem kann auch ein leistungsschwächerer Gasgrill so locker 400°C unter dem Pizzacover erreichen.
- Pizzaofen:** Wir haben hier unseren Alfa auf voller Stufe und geschlossener Klappe vorgeheizt für ca. 20min, damit die Steine auch ordentlich aufheizen können.

- Die Zwiebeln beim Elsässer Flammkuchen etwas ausdrücken vorm Belegen, da einiges an Wasser verloren geht

- Pizzaschieber ebenfalls mit etwas mehl bestreuen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt

